

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成17年12月22日(2005.12.22)

【公表番号】特表2004-534527(P2004-534527A)

【公表日】平成16年11月18日(2004.11.18)

【年通号数】公開・登録公報2004-045

【出願番号】特願2002-580036(P2002-580036)

【国際特許分類第7版】

C 1 2 N 9/38

A 2 3 C 9/12

C 1 2 N 9/96

【F I】

C 1 2 N 9/38

A 2 3 C 9/12

C 1 2 N 9/96

【手続補正書】

【提出日】平成17年4月1日(2005.4.1)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

10g/kg未満の多糖類及びオリゴ糖類を含有することを特徴とする、ラクターゼ液。

【請求項2】

少なくとも15日間の保存後に、10g/kg未満の多糖類及びオリゴ糖類を含有する、請求項1記載のラクターゼ液。

【請求項3】

水溶液である、請求項1又は2記載のラクターゼ液。

【請求項4】

安定化溶媒を更に含有する、請求項1～3のいずれか1項記載のラクターゼ液。

【請求項5】

前記安定化溶媒が、ソルビトール又はグリセロールである、請求項4記載のラクターゼ液。

【請求項6】

少なくとも1種類の安定化添加物を更に含有する、請求項1～5のいずれか1項記載のラクターゼ液。

【請求項7】

前記添加物が、加水分解されたラクトース、グルコース、マンニトール及び塩バッファーである、請求項6記載のラクターゼ液。

【請求項8】

ラクトースが、10～100,000NLU/gの量で含有される、請求項1～7のいずれか1項記載のラクターゼ液。

【請求項9】

10～70質量/質量%のグリセロールを含有し、かつ100mPa未満の粘度を有することを特徴とする、ラクターゼ液。

【請求項10】

前記ラクターゼが、クルイベロマイセス菌株で生成された、請求項1～9のいずれか1項記載のラクターゼ液。

【請求項11】

請求項1～10のいずれか1項記載のラクターゼ液の製造方法であって、ラクターゼの未処理液に存在する多糖類及びオリゴ糖類が、前記ラクターゼ液から分離されることを特徴とする、製造方法。

【請求項12】

前記多糖類及びオリゴ糖類が、クロマトグラフィー工程で未処理のラクターゼ溶液から除去される、請求項11記載の製造方法。

【請求項13】

請求項1～10のいずれか1項記載のラクターゼ液が、滅菌フィルターで滅菌されることを特徴とする、滅菌されたラクターゼ液。

【請求項14】

請求項13記載の滅菌されたラクターゼ液を含有することを特徴とする、乳製品。

【請求項15】

請求項1～10のいずれか1項記載のラクターゼ液が、牛乳に添加される前に滅菌される、ラクターゼ含有牛乳の製造方法。

【請求項16】

滅菌が、牛乳製造工程にインラインで配置された少なくとも1つのフィルターで行われる、請求項15記載の製造方法。

【請求項17】

前記牛乳が、低温殺菌又は滅菌牛乳である、請求項15又は16記載の製造方法。

【請求項18】

請求項1～10のいずれか1項記載のラクターゼ液が、滅菌される、滅菌されたラクターゼの製造方法。

【請求項19】

ラクターゼ液から多糖類及びオリゴ糖類を分離するためのクロマトグラフィーの使用。